



Fig. 1 - 8 settembre 1970: le mucche della Carnia «smonticano»; piccola mandria proveniente da Casera Chianseveit. Notare al di sotto e di sopra della mulattiera i numerosi «tratturi», tracciati dalle mucche al pascolo, che incidono profondamente il pendio.

GIULIO PISA (*)

Casera Razzo: Un mondo che scompare

Alla memoria di Angelo Da Rin Perruto, casaro, e del prof. Michele Gortani, carnico amante della sua terra.

Molti anni sono passati da quando andavo a Casera Razzo in «Galletto» e molte cose sono cambiate lassù. Molte le cose cambiate e molti degli animatori della vita della Casera non ci sono più; le mucche, vere protagoniste a Razzo, hanno terminato il loro ciclo terreno fornendo bistecche per le nostre tavole o carne per le scatolette. Non ci sono

più la Bruna, la Grigia, la Mora, Fiorella non c'è più Maschera ⁽¹⁾, che con i loro muggiti «allietavano» la vita del pianoro.

Non ci sono più anche molti dei protagonisti umani della vita estiva della Casera. Gigio è morto proprio a Razzo mentre d'estate pascolava. È morto il vecchio Marco (vedi fig. 9) che nonostante già allora avesse sugli 80 anni si arrampicava ancora sui pascoli più erti e nelle serate (dalle 6 alle 8 e mezza; i pastori si coricavano presto) ci allietava raccontando le avventure della grande guerra o pettegolezzi sulla vita e gli abitanti del paese.

Non c'è più Angelin, il caro amico Angelin,

(*) Istituto di Geologia dell'Università di Bologna.

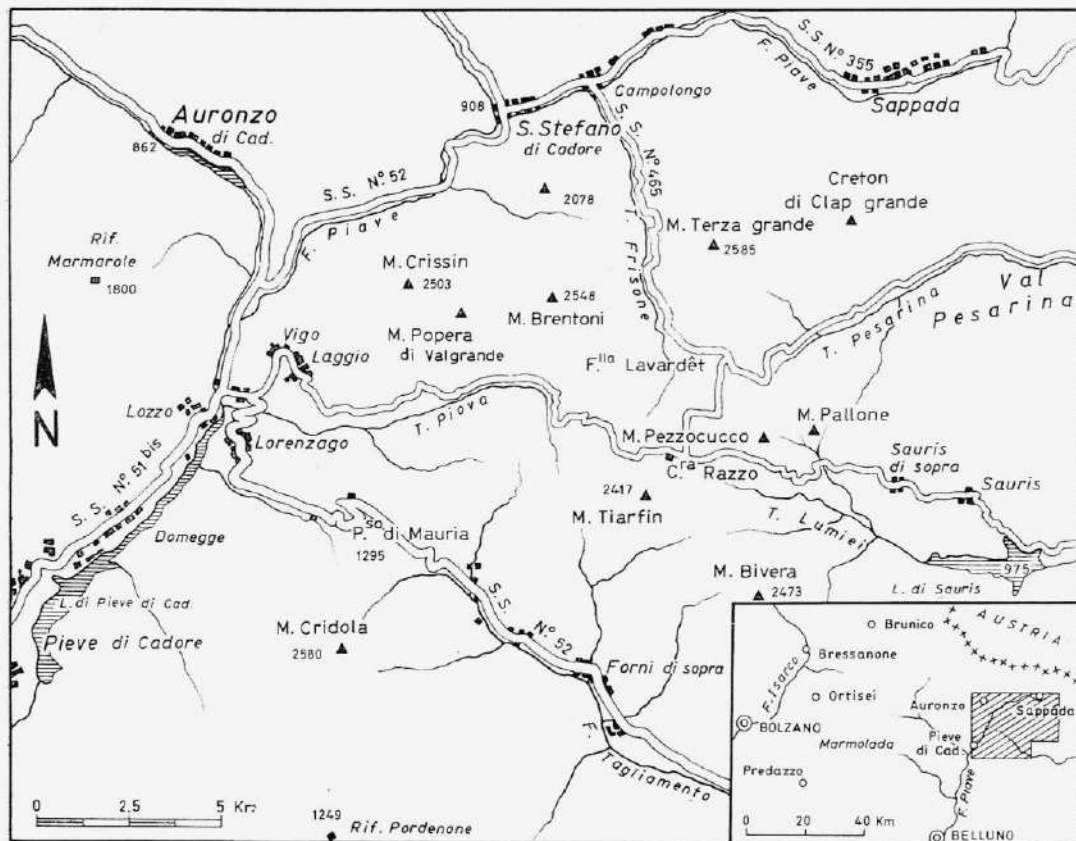


Fig. 2 - Carta schematica del Cadore orientale e della Carnia occidentale.

che sapeva fare di tutto, teleferista, carpentiere, esperto casaro e boscaiolo, e che improvvisamente, e per me inspiegabilmente, è morto. Ma anche la maggior parte di coloro che sono vivi probabilmente non sono più a Razzo o perché troppo vecchi o, se giovani, perché hanno trovato un mestiere migliore e più redditizio.

Anche la situazione e le condizioni di vita generali sono notevolmente cambiate; ora non vanno più a Razzo i valligiani di Vigo-Laggio di Cadore, del Comelico; ora la maggior parte dei pastori viene dal basso, dalla «Furlania» come dicevano con sufficienza e una certa superiorità lassù; poi a Razzo è arrivato il «progresso», le mucche arrivano per lo più in camion e spesso da allevamenti di pianura, sono ora quasi tutte di razza bruno-alpina pura, selezionate con tanto di marchio all'orecchio a testimonianza della loro discendenza da nobile famiglia; vengono munte con la mungitrice elettrica, e in-

fine la strada che unisce la Casera al Cadore, tutta buchi, frane, e che in caso di pioggia si trasformava in torrente costituendo un vero incubo per chi doveva percorrerla in motocicletta, è stata ora asfaltata e la si può percorrere comodamente con qualsiasi mezzo e con qualsiasi tempo. E infine il turismo è arrivato a Razzo per ora solo come progetto e con i primi inizi di lavoro ma, presto, temo, in maniera massiccia.

Sarà ora bene dare alcune notizie, diciamo così geografiche, su Razzo e sul suo «altopiano». In effetti più che di un «altopiano» si tratta di una serie di pianori (?); infatti se si trattava all'origine di un altopiano, anche se molto ondulato, l'idrografia recente lo ha profondamente inciso, variamente modellato e lo ha smembrato in vari piani, mascherando così l'originaria unitarietà.

Casera Razzo è situata (fig. 5) sull'altopiano a cavallo fra lo spartiacque dei Torrenti Piave e Frisone (affluente di sinistra del Pia-

Fig. 3 - L'altopiano di Razzo dopo una nevicata settembrina, subito al di sopra della Casera il Col Maren-de e sullo sfondo la catena carbonatica dei Tudai di Razzo e M. Tiarfin che limita l'altopiano verso sud.



Fig. 4 - L'anfiteatro quasi «calanchivo» tra i monti Pezzocucco e Pallone. Notare alla base delle pareti e «spuntoni» rocciosi l'enorme quantità di detrito sciolto che in occasioni di piogge violente e allo scioglimento delle nevi viene trasportato dai piccoli torrenti, ostruendo così regolarmente la strada da Sanis per Casera Razzo.



Fig. 5 - Casera Razzo; notare sotto il muretto le grandi vasche per l'abbeverata delle mucche e la «toilette» dei pastori.



Fig. 6 - Le mucche all'interno del muretto che circonda gli stalloni, la mattina pochi attimi prima di «sciarmare» verso i pingui pascoli di Razzo.

Fig. 7 - Polonio dà il sale alle vitelle di Casera Federata.

ve) e le sorgenti del Torrente Lumiei (affluente di sinistra del Tagliamento). Essa si trova così al confine tra le provincie di Udine e Belluno e quindi tra la regione del Veneto e quella del Friuli-Venezia Giulia.

L'altopiano di Razzo è chiuso e incastonato tra i monti del Cadore e della Carnia sud-occidentale che, più o meno lontani, lo circondano in tutte le direzioni. Tra le quinte di monti che lo limitano strettamente ricordiamo: a W le bianche e alte pareti dolomitiche di M. Cornon, del M. Brentoni e M. Popera di Valgrande; a SW l'articolata e seghettata catena calcarea dei Tudai di Razzo e M. Tiarfin (fig. 3); a NE i dolci mammelloni pratici di Colle 1941, del Col di Rioda, di M. Pezzocucco. Più da lontano chiudono a NE il pianoro le alte guglie della Val Pesarina (Creste e Crete di Mimoiias, M. Terza grande, Creton di Clap grande ecc.) e a S le pendici settentrionali di quel panettone calcareo del gruppo M. Bivera-M. Clapsavon e i dolci pendii del M. Lagna.

L'altopiano di Razzo è preservato dall'isolamento per opera di alcuni diligenti torrenti che con pazienza e abnegazione, hanno sfioracchiato le gogaie di montagne circostanti e, scavando profonde valli ora strette ora più larghe, ne hanno permesso le comunicazioni con le aree circostanti del Comelico, Cadore orientale, Carnia occidentale e sud-occidentale. Lungo queste valli infatti si sono impostati dapprima i sentieri e le mulattiere e poi le strade che permettono l'accesso alla zona di Razzo. Di questo fatto mi ebbi molto a rallegrare intorno al 1960 perché le strade

mi permettevano di arrivare a Razzo più comodamente, con meno fatica; ora invece, proprio queste strade costituiscono per me un grosso cruccio perché attraverso di esse arriverà a Razzo l'invasione del turismo.

Dalla parte settentrionale dell'«altopiano» si dipartono verso W il T. Piova, che sfocerà in Piave poco a N di Lorenzago di Cadore, e verso N il T. Frisone che si getta nel Piave nei pressi di Campolongo di Comelico. Lungo queste valli sono impostate le strade militari che permettono le comunicazioni col Cadore orientale da una parte e con la zona di S. Stefano di Cadore e con il Comelico dall'altra.

Poco sotto la parte nord-occidentale dell'«altopiano» (nei pressi di Forcella Lavar-det) inizia il T. Pesarina che percorre l'omonima bellissima vallata lungo la quale si ha la strada che porta a Prato Carnico, Comeglians e più genericamente in Carnia. Nella posizione sud-orientale di esso invece ha la sua sorgente il T. Lumiei che, assieme ad alcuni altri rovinosi ruscelli, incide profondamente il pianoro stesso e scarica una enorme quantità di detriti nel lago artificiale di Sauris poco sotto il paese di Sauris. Lungo questo torrente non si hanno mulattiere e strade e non se ne sono avute in questa valle fino al 1940, anno in cui, soprattutto per esigenze militari, furono approntati sulle pendici meridionali dei monti Festons, Pallone e Pezzocucco, sempre a notevole altezza (due o trecento metri dal fondo del torrente) quei 9 Km di strada che da Sauris conducono a Razzo.



Desidero allontanarmi un momento da Razzo per parlare di Sauris e di questa strada. Di quest'ultima si può dire che pur essendo stata probabilmente progettata in maniera egregia e con tutte le regole ingegneristiche, forse anche a causa dei profitti della ditta costruttrice (i cui titolari si dice finissero in prigione), rappresentava nel 1960 più che una strada una serie di rii, di conoidi torrentizie, di falde detritiche e di piccole frane che bisognava affrontare e superare avventurosamente per poter procedere. Era necessario ogni anno alla fine dell'inverno (verso giugno) l'intervento massiccio della «Naia» (battaglione genio pionieri della Julia o altri alpini) per poterla rendere percorribile in vista delle manovre ed esercitazioni estive. Ma anche durante l'estate e anche nei giorni di bel tempo poche erano le macchine che, precedute da un nuvolo di polvere, si inerpicavano lentamente e faticosamente lungo i tornanti che portavano da Sauris a Razzo. Le cause delle condizioni precarie in cui si trovava questa strada sono da ricercare principalmente nella costituzione litologica delle pendici dei monti sunnominati. Affiorano qui infatti rocce del Permiano superiore-Trias inferiore

fittamente stratificate, intensamente pieghettate e fratturate cosicché sono facile preda dell'erosione selvaggia dei vari torrenti che hanno instaurato una morfologia assai simile a quella dei nostri calanchi (fig. 4). Dove la strada incrociava questi torrenti i costruttori avevano diligentemente approntato ponti, tuttavia avendo lasciato che l'erosione torrentizia agisse liberamente, non avendo minimamente regolato il corso dei torrenti, questi avevano in breve ostruito la luce dei ponti e li avevano ricoperti con una piccola conoide e avevano installato il loro corso al di sopra dei ponti stessi; in più il libero procedere dell'erosione aveva profondamente intaccato i pendii su cui si inerpicavano i tornanti cosicché si osservavano muretti o interi pezzi di curva laggiù sul fondo del torrente. Per la stessa ragione numerosissime erano le frane che pensavano bene di sistemarsi sulla strada ostruendola completamente; con queste poi cooperavano, con notevole spirito di emulazione, con tronchi e massi, anche le slavine primaverili che in gran numero si staccavano dai pendii del M. Oberkovel, Festons ecc.

Sauris è stata completamente isolata dal resto della Carnia fino al 1915 (costruzione della strada per Ampezzo) cosa di cui però gli abitanti di Sauris non si sono molto dispiaciuti anche perché essi sono del tutto diversi etnicamente, come lingua e abitudini dagli alpigiani carnici. Si trattava infatti, come per quella vicina di Sappada, di una comunità di lingua tedesca, proveniente probabilmente dal Tirolo orientale (3), che già intorno al millesecento si installò in questa zona. Si tratta quindi di una vera isola tedesca nel cuore della italianissima Carnia. L'isolamento anche se ha fatto sì che gli abitanti di Sauris e dintorni (incrociandosi sempre fra di loro) non brillino certo per la loro avvenenza, ha permesso il mantenimento di abitudini ed usi antichi e la conservazione intatta di una architettura minore veramente stupenda; vedi la chiesa di Sauris di sopra con il suo alto e acuminato campanile così diverso da quelli più tozzi della Carnia, vedi tutte le case in legno o legno e pietra sia del paese che dei più isolati casolari. Diverse abitudini, soprattutto nelle trasmissioni ereditarie delle proprietà, han fatto sì che non si avesse quello sminuzzamento di esse, quella frammentazione di ogni campo in tanti fazzolet-



Fig. 8 - I pastori che nel 1962 erano a Casera Giaveada, malga del comune di Forni di Sotto - Carnia.



Fig. 9 - Alcuni dei pastori a Razzo nel 1961; il terzo da sinistra è il vecchio Marco, il quarto è Bepi e il primo da destra è suo padre Gigio; gli altri sono valligiani di Campolongo di Comelico. Notare la prevalenza di persone anziane.

ti di terra, caratteristico invece della Carnia, cosicché gli abitanti di Sauris hanno potuto conservare una agricoltura montana sufficientemente florida. Non si è avuto perciò quell'abbandono totale della montagna caratteristico invece di tutta la Carnia e del Cadore orientale.

Ritorniamo ora a Razzo e alla sua Casera. È questa un solido edificio rettangolare in pietra, vasto e spazioso, con il tetto in lamiera, ricostruita dopo la guerra essendo stata bruciata la precedente durante gli eventi bellici, essa si erge nella zona più elevata della parte orientale dell'altopiano, a 1739 m di quota proprio a cavallo del punto in cui la strada da una parte inclina verso il Cadore e dall'altra verso la Carnia.

Nei pressi della Casera si eleva l'alta croce di legno, in cui sono rappresentati anche gli «strumenti» della passione di Cristo, che accompagna di regola le Casere della Carnia (fig. 11).

Di fronte ad una entrata della Casera si hanno, separate da un muretto in pietra che li circonda completamente, i due stalloni, capaci di contenere ben quattrocento mucche ma che già nel 1960 non ne ospitavano più di duecento, ed ora il numero si è ancora ridotto.

Il muretto serve per tenere unite le bestie (fig. 6) sia al mattino prima della trionfale uscita per il pascolo, sia al pomeriggio al ritorno da esso, prima del disciplinato rientro nelle stalle per la mungitura. Ricordo ancora

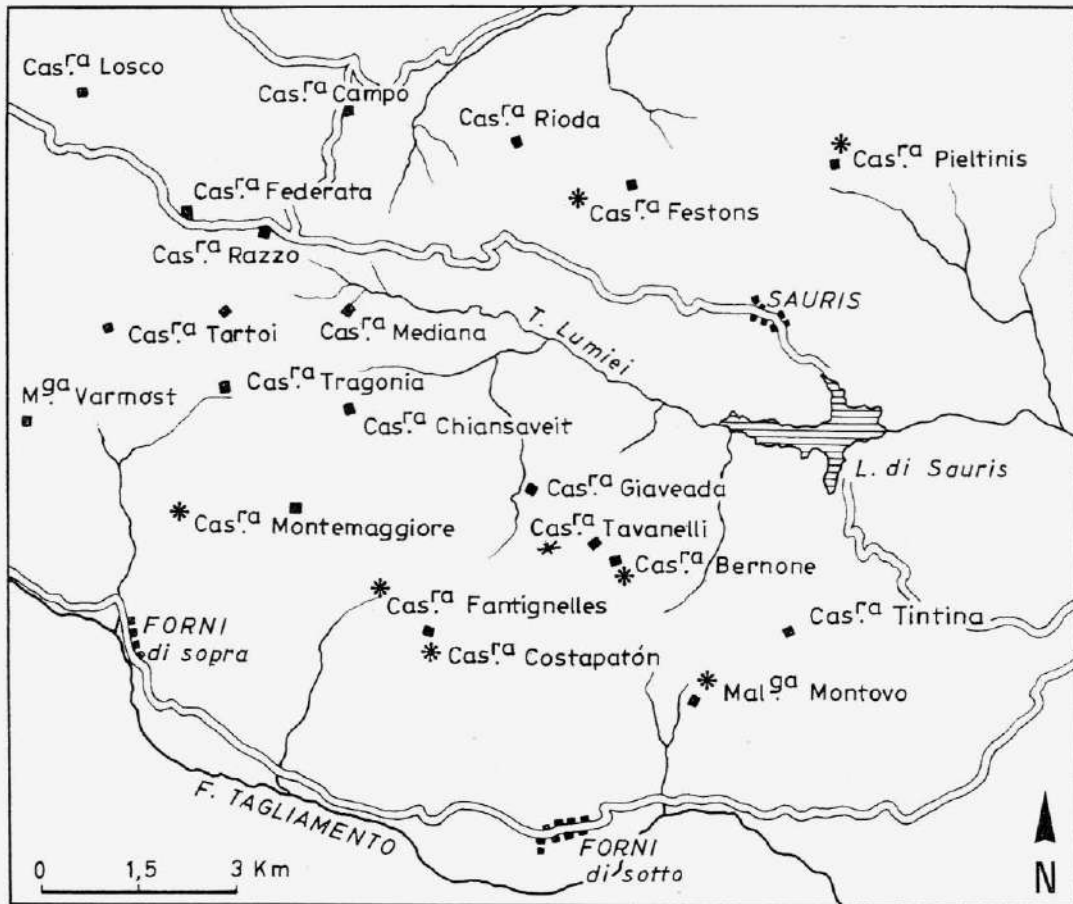


Fig. 10 - Schizzo approssimativo delle malghe ancora in funzione intorno al 1960 ed ora abbandonate. Sono comprese tra queste ultime alcune malghe ancora in funzione saltuariamente come ad esempio Casera Montemaggiore che è rimasta chiusa quest'anno poiché l'anno precedente si erano verificati tra le mucche alcuni casi di brucellosi.

con notevole nostalgia la scena della mattutina uscita per il pascolo con Toni Confin ⁽⁴⁾ in testa il quale spargeva il sale, quasi un papa benedicente, e le mucche golose gli trotterellavano dietro mentre altre indifferenti uscivano dalla mandria e si disperdevano per cominciare subito a pascolare; altre ancora sfogavano gli antichi rancori con cornate rivolte alle mucche verso cui nutrivano antipatia, forse anche perché di una diversa condizione sociale ⁽⁵⁾.

Nella Casera, lasciate le stanze al piano superiore come solo dormitorio dei pastori, tutta la vita e le attività si svolgono al piano terra. Qui si hanno varie stanze, diverse per grandezza e, come vedremo, per l'uso a cui sono destinate. La stanza maggiore con il

grande focolare funge anche da «sala da pranzo» e «salotto», in quella vicina si lavora il latte e da essa si accede ad un piccolo edificio adiacente in cui sta al fresco il latte tra le mungiture e il momento in cui verrà trattato; vi è infine, chiusa per bene a chiave, «la stanza del tesoro» ove stanno i formaggi a stagionare. La più caratteristica è senza dubbio la stanza diciamo così «da pranzo» e «salotto»; essa è spaziosa, con tre basse finestre che tuttavia danno poca luce, cosicché l'atmosfera è prevalentemente buia. In un angolo sta un grosso e vecchio tavolone in legno al di sopra del quale, appese alla parete, in una rastrelliera, fanno bella mostra in fila le ciotole e le posate dei pastori. Nell'angolo opposto, su di «un'aiuola» di circa quattro

metri quadrati, sopraelevata di circa 40 cm si trova il grande focolare intorno al quale vi sono le panche e su cui incombe una enorme cappa.

È il focolare che ci fa capire che siamo in Cadore; esso infatti si distingue nettamente da quelli che si trovano nelle Casere della Carnia ove in genere è posto direttamente sul pavimento e spesso al centro della stanza. Il focolare costituisce il centro vitale della Casera; su di esso si cucina il caffè-latte, la polenta a mezzogiorno, la minestra serale nel grande paiolo, su di esso si scalda l'acqua per la pulizia del paiuolo del formaggio, della scrematrice e di tutti gli altri utensili, intorno ad esso si asciugano i vestiti, si scaldano i pastori e soprattutto ci si riunisce sulle panche la sera, quando terminato il lavoro, i pastori prima di coricarsi indulgiano a commentare i fatti del giorno, a spettegolare sulla vita e gli abitanti del paese, a discutere su come e dove pascolare nel modo migliore e soprattutto a dirimere l'eterno problema su quale sia l'orologio che funziona meglio.

È estremamente buffo, a mio avviso, che in un luogo ove il tempo ha così poca importanza e dove tutto si muove secondo un ritmo antico sempre uguale, scandito da abitudini secolari, sia così importante sapere l'ora esatta. Il fuoco costituisce un altro argomento di discussione tra i pastori; infatti dalla esatta posizione in cui viene acceso nella vasta «aiuola» dipende il buon defluire del fumo su per la cappa o se esso ristagni invece nella stanza rendendo irrespirabile l'aria e facendo lacrimare tutti. C'è chi lo metterebbe più nell'angolo, chi più verso il centro, chi più vicino alla panca, chi più vicino al bordo esterno. Quasi ogni giorno si cambia la posizione ma il risultato è sempre lo stesso: l'atmosfera è sempre fumosa.

Nella vicina stanza, ove si ha un'altra entrata alla Casera, vi è il centro lavorativo; in essa il Casaro e i suoi aiutanti trasformano il latte in burro e in un ottimo formaggio di malga ⁽⁶⁾ con una lavorazione che intorno al 1960 era ancora notevolmente primitiva. Si ha qui, al di sopra del focolare infossato nel pavimento, il grande paiuolo di circa 1 metro e 80 di diametro in cui si bolle il latte. Si trova qui la centrifuga per fare il burro, la scrematrice, il bancone su cui si fa il formaggio e, unica stanza a Razzo, vi è l'acqua corrente.

Nella vicina stanza ove l'ubicazione delle

finestre, sempre aperte, permette una areazione ottimale, in una serie di scansie in legno sono disposte con ordine le varie «forme».

A Razzo, come in tutte le Malghe e Casere del Cadore orientale, Comelico, Carnia, la vita comincia presto, la mattina verso le tre. Ci si alza, si mungono le mucche, si versa il latte appena munto nel grande paiuolo e si aggiunge ad esso quello della mungitura della sera precedente che si è provveduto a scremare liberandolo dallo spesso strato di panna di affioramento che servirà a fare il burro. Indi si fa un gran fuoco sotto il paiuolo e il latte portato ad una temperatura di circa 35 °C viene cagliato e cotto fin circa a 50 °C; indi, allontanato il paiuolo dal fuoco, si esegue la «spinatura», cioè si sminuzza la «cagliata» frantumandola, dopo di che essa viene estratta e strizzata per bene in un panno e il tutto viene introdotto entro stampi in legno, circolari; su di essi viene poi posta un'asse con sopra grosse pietre cosicché si completi l'opera di strizzazione e tutto il siero si allontani. Si ottengono così dei formaggi di 6-8 Kg, di circa 40 cm di diametro e con lo spessore di 10-15 cm. Frattanto dalla centrifuga, in cui si era introdotta la panna, si estrae il burro e, possedendo la Casera una scrematrice si sfrutta il latticello per estrarne nuova panna.

Nelle altre Casere più povere e in cui la lavorazione è più primitiva, dal latticello si ricava invece la ricotta. Avendo ora installato a Razzo un piccolo generatore di elettricità, la scrematrice funziona automaticamente, non si può quindi più assistere alla scena dei vari pastori che, curvi sulla manovella e ritmando i movimenti con urla, si alternano per far girare sempre più vorticosamente il meccanismo della scrematrice cosicché essa possa separare dal latticello, la panna.

Alla lavorazione del latte a Razzo erano in genere adibite tre persone ed essa durava fin verso le dieci di mattina. Poi si doveva dare da mangiare ai maialetti e mentre gli aiutanti eseguivano la rigorosa pulizia del paiolo, della scrematrice, di tutti gli utensili e infine di tutta la stanza, il Casaro si occupava del «tesoro», cioè numerava, pesava e registrava i formaggi, li metteva nelle alte scansie dalle assi di abete, li controllava uno per uno, li voltava, raschiava via la parte che si stava guastando, faceva di tutto in pratica affinché maturassero nel modo migliore.

Fig. 11 - Casera Chiansaveit, piccola malga della Carnia appaltata a un allevatore della bassa Val Degano (uomo nella foto) che «teneva a pensione» anche mucche di numerosi compaesani. E' questo un esempio di malga privata. Negli ultimi anni il «Paron di Chiansaveit» colla schiera di nipoti non «montica» più e in questa malga vengono vitelli di grandi allevamenti della provincia di Pordenone. Notare vicino alla Casera il lungo palo con gli emblemi della passione di Cristo, tipico delle casere carniche, e a sinistra le incisioni nel terreno formate dal passaggio delle mandrie.



Fig. 12 - Casera Giaveada: unica malga del comune di Forni di Sotto ancora alpeggiata.

Fig. 13 - Stavoli d'Agoussas: tipico casolare dell'alta Val Tagliamento a una quota inferiore a quella delle malghe; la parte inferiore, in muratura, ospitava l'abitazione e le stalle; la parte superiore, in legno, serviva da fienile. Qui salivano i valligiani d'estate per il taglio del fieno e restavano a pascolare in autunno con le mucche, dopo la loro discesa dalle malghe. Attualmente questo casolare è completamente distrutto, come pure i due adiacenti, non visibili nella foto.



Degli altri pastori, terminata la mungitura, uno preparava il caffè-latte per tutti, gli altri si sedevano al focolare o sbrigavano le loro faccende, finché tra le 8 e mezza e le 9 si facevano uscire le vacche dalle stalle e ci si avviava trionfalmente al pascolo nel bosco o sui prati delle montagne circostanti. I pascoli sono rigidamente divisi tra le varie malghe, secondo confini di comuni, di proprietà o, nel caso di Razzo, di province, non fissati sul terreno ma non per questo meno precisi e rigidi. Tuttavia accade spesso che quando si pascola vicino al confine alcune mucche o l'intera mandria sconfinino involontariamente; tuttavia succede anche che, se una Casera ha pascoli prevalentemente a quote elevate, in caso di stagione inclemente l'erba non sia ancora sufficientemente sviluppata, cosicché il capopastore decide scientemente lo sconfinamento. Di qui diatribe e liti. Gli sconfinamenti a Casera Razzo assumevano un ruolo più grave essendo essa posta al limite tra diverse province e addirittura tra diverse regioni. Intorno al 1960 gli sconfinamenti erano in genere operati da quelli di Mediana, «Todeschi», (quelli di Sauris) che avendo dei pascoli scarsi e in genere molto elevati e con pastori poco attenti pensavano bene di invadere i pingui pascoli di Razzo. La notevole tensione che questo procurava, veniva appianata lentamente per mezzo di ambasciate finché si arrivava ad incontrarsi e, magari davanti ad un fiasco, chi aveva sconfinato riconosceva il torto, permetteva che gli altri venissero nel suo territorio a pascolare e si faceva pace... fino al prossimo sconfinamento.

Il Casaro e i suoi aiutanti, terminati il lavoro di pulizia e di manutenzione si concedevano un riposo fin verso le quindici, oppure occupavano questo tempo per far legna o per la Casera o per le proprie case.

Verso mezzogiorno uno degli aiutanti del Casaro si incaricava di fare o la pasta asciutta o la polenta (solo raramente la carne) e, a turni di due o tre, i pastori scendevano dal pascolo per venire a mangiare.

Verso le quindici le mucche lentamente e alla spicciolata tornavano nei pressi di Razzo, venivano radunate nel recinto intorno agli stalloni e legate nelle loro poste; verso le 16-16,30, cominciava la mungitura serale; questa si protrae fin verso le 18-18,30; il latte viene pesato mucca per mucca e segnato in un

apposito registro (7) e successivamente messo nella stanza adiacente a quella di lavoro, in bassi e larghi recipienti metallici immersi nell'acqua corrente, cosicché la panna possa affiorare e da esso separarsi.

Nel frattempo nel paiuolo bolle la minestra (pasta e fagioli, pasta col latte ecc...) e finiti i loro lavori, alla spicciolata, i pastori si radunano nella sala «da pranzo-salotto» e, seduti sulle panche intorno al fuoco, alla luce rossa della fiamma o a quella più livida delle lampade a carburo, consumano la loro cena e danno inizio al loro «ciacolio» serale, indi, poco dopo le diciannove si coricano per ricominciare la loro giornata all'alba del giorno successivo.

Razzo è una Casera comunale del comune di Vigo-Laggio e Pelos di Cadore e d'estate essa diviene in pratica la sede estiva della latteria sociale dei sunnominati paesi. Tuttavia anche gli abitanti di altri paesi o di altre vallate possono diventare soci della cooperativa e, dietro pagamento di una modesta tassa di soggiorno per ogni capo, inviare la propria mucca (8) in vacanza a Razzo e averne in autunno i frutti sotto forma di formaggio e burro in quantità proporzionale al latte che la mucca ha prodotto. L'economia della Casera è quindi una economia totalmente autosufficiente e più che dalla tassa per ogni bestia, lo stipendio per i pastori e le spese per il loro sostentamento vengono ricavati dalla vendita dei maialini che, arrivati a Razzo come agli lattonzoli all'inizio dell'estate, se ne vanno in autunno sugli ottanta-cento chili; è così l'ingrasso estivo dei porcellini, nutriti prevalentemente dal siero e dagli scarti del formaggio che paga tutte le spese. In altre Casere che non siano comunali il pagamento al capo-malga non viene fatto sotto forma di una tassa ma lasciando parte del prodotto, che può essere rivenduto con notevole profitto (9). In questo caso, contrariamente alle latterie sociali, ai possessori della mucca viene dato solo parte, e in genere piccola, dei prodotti, ma in compenso hanno mandato per 2 o 3 mesi la mucca a respirare aria salubre e a mangiare erba buona, grassa e fresca e poiché in genere durante l'estate le mucche sono agli ultimi mesi di gestazione e quindi scarse di latte, la perdita è modesta e il vantaggio per la salute della madre e del nascituro notevole.

Una delle scene più divertenti per me era

quando, una o due volte per stagione, i parenti delle mucche, cioè in pratica i proprietari, venivano su a Razzo per sentire come stavano, come si comportavano al pascolo e ascoltavano molto compunti le risposte del capopastore, come se stessero ascoltando il resoconto dell'andamento scolastico del loro figliolo dalla bocca di un austero professore. In effetti non tutte le mucche erano adatte al pascolo, alcune troppo pigre, altre troppo indipendenti si isolavano e nascondevano, altre troppo grasse o troppo vecchie facevano fatica ad andare su per i dirupati pendii, altre di cattivo carattere litigavano con le compagne creando notevoli grattacapi ai loro guardiani; per ognuna di esse rispondeva il capopastore che le conosceva una per una, nei loro pregi e difetti.

Il periodo estivo di Razzo va dal 20-30 giugno (a seconda dell'andamento stagionale) fino a metà settembre sempre in funzione della stagione. Anche in questo Razzo si differenzia dalle Casere della Carnia dove quale che sia l'andamento stagionale si «smontica» inderogabilmente l'otto di settembre (fig. 1). Dopo tale data può tutt'al più rimanere qualcuno in «gervasia»⁽¹⁰⁾.

Alcuni giorni prima di quello stabilito per lo «smonticamento» i pastori riattivano e in alcuni casi rifanno i canaletti che numerosi solcano i pascoli e aprono quindi la paratia delle vasche ove per tutto il periodo estivo si sono accumulati gli escrementi bovini mescolati ad acqua. È questo liquido scuro e denso, ricco di sostanze organiche, che, per mezzo dei canaletti, si sparge sulla maggior estensione dei pascoli e li concima cosicché la prossima estate siano di nuovo in grado di nutrire le inclite ospiti.

Il giorno in cui le mucche smonticano è un giorno di festa. A differenza della salita, quando le mucche venivano accompagnate dai pastori e tutte assieme, il ritorno è affidato ai singoli proprietari che, o partono dal paese ancora a notte fonda, o, numerosi vengono su la sera prima portando vino in abbondanza e una ventata di allegria e così l'ultima notte in Casera viene trascorsa per lo più insonne; e la mattina già alle prime luci dell'alba, nello spiazzo prospiciente la Casera vi è una grande animazione con gruppi di mucche che si incrociano nelle diverse direzioni sciamando giù per le varie valli (tra esse c'è sempre quella che scappa e non vuole torna-

re giù, aumentando la confusione), con i valligiani vocianti nei diversi dialetti, con l'andirivieni dei pastori che, indaffarati e ansiosi di tornare dabbasso, caricano tutto il materiale della Casera e le loro masserizie sul motocarro, col presidente e segretario della latteria che si aggirano indaffarati e premurosi a sentire reclami degli scontenti, a controllare i conti e la carica dei formaggi⁽¹¹⁾. Poi alla luce del sole il «clou» della giornata: la pesata, contrattazione e vendita dei maialetti; è qui che il vocio raggiunge il culmine e le discussioni imperano; in genere sono i più ricchi valligiani di Sauris ad accaparrarsi il maiale più grosso, più bello. Poi lentamente la confusione diminuisce e verso sera a Razzo non c'è più nessuno. Comincia il ciclo invernale della Casera durante il quale essa serve da rifugio a chi vuol far legna, ai cacciatori, a qualche giovane valligiano che, munitosi di chiave, voglia passare una notte davanti al fuoco, lontano dal paese, e durante l'inverno, agli alpini e artiglieri della «Julia» o della «Cadore» in esercitazione, ai quali la Casera appare come un rifugio sicuro e, soprattutto quando tira tempesta, l'edificio più bello del mondo.

Ho finora parlato genericamente dei pastori senza distinguere quelli che erano addetti realmente al pascolo da quelli che si occupavano della lavorazione del latte. In effetti a Razzo su circa 9 persone, solo 6 erano pastori, degli altri 3, uno era Casaro e come tale responsabile della bontà del prodotto e della quantità che di esso va ai singoli soci, due erano suoi aiutanti. Come abbiamo visto sopra, il lavoro di queste tre persone è molto intenso e gravoso e si protrae quasi ininterrotto dalle tre alle undici di mattina e dalle 16 alle 19. Più leggero ma forse più prolungato (in pratica lavorano da quando si alzano fin verso le diciotto) è il lavoro dei pastori i quali, una volta arrivati al luogo scelto per il pascolo, postisi ai margini della mandria, generalmente in posizione più elevata in modo da controllare le mosse e dirigerne i movimenti, possono anche concedersi lo svago, se il tempo è buono, di raccogliere funghi, leggere fotoromanzi e fumetti. Se invece è brutto, il lavoro del pastore è molto meno piacevole; per ripararsi dall'acqua in genere alcuni scendono in Casera, ma così facendo succede talora che qualche mucca più intraprendente delle altre si intru-

foli nel bosco o in qualche vallecchia isolata cospicché al rientro in stalla, qualcuna risulta regolarmente assente e di qui liti, discussioni su di chi sia la responsabilità, infine tutti insieme, brontolando, imprecaando e spesso bestemmiando vanno in cerca della fuggitiva.

Se a questo orario di lavoro piuttosto pesante e duro e all'isolamento di quasi 2 mesi e mezzo cui i pastori sono costretti, si aggiunge una retribuzione proporzionalmente bassa in rapporto a ciò che si può guadagnare giù in pianura, in Francia o in Svizzera, nella industria o nell'edilizia, risulta che pochi sono gli uomini validi disposti a venire in malga d'estate. In genere perciò nelle Casere si ritrovano vecchi e ragazzini (fig. 8-9) che approfittano delle vacanze estive per guadagnare qualche soldo e gli uomini dediti con frequenza all'alcool che non riescono perciò a esercitare nessun'altro mestiere. Sono persone normali e in genere capaci, ma per lo stato di etilismo avanzato, basta una bevuta ogni tanto perché piombino nella ubriachezza più profonda durante la quale perdono il lume della ragione, diventano rissosi e per alcune ore totalmente incapaci di intendere. A queste persone in genere la Casera, con il suo isolamento, agisce come salutare dieta oltre a permettere loro di guadagnare qualche soldo. A questi si aggiungono quegli uomini validi che occasionalmente non hanno lavoro per un'estate (come Guerrino il «Segantino») (12) o che sono in condizioni di salute tali da non poter più esercitare il loro mestiere abituale (come a Bepi quello di boscaiolo) o di allontanarsi dal paese (come Angelin sofferente di ulcera che doveva seguire una dieta lattea).

Da quanto sopra esposto risulta evidente che è sempre più difficile trovare uomini che si adattino al faticoso lavoro di malga, alla sistemazione spesso precaria e assai scomoda, all'isolamento che la vita in malga comporta e che quindi le casere «vive» (aperte e funzionanti) siano sempre più rare. Dalla figura si può osservare che quasi la metà delle casere in funzione intorno al 1960 non sono già più attive in questi anni (fig. 2). Infatti a Razzo si continua a «monticare» perché c'è la strada che rompe l'isolamento, vi è la possibilità di ammodernare e rendere più gradevole la vita in malga e di eseguire la mungitura meccanica; si snatura così comple-

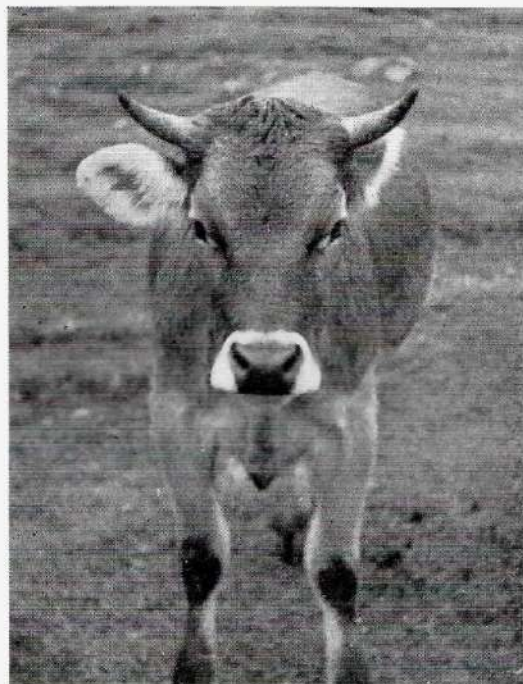
tamente la vita in malga, si fa scomparire un aspetto della civiltà con i suoi secolari usi e tradizioni, ma per lo meno non vi è l'abbandono.

L'abbandono dell'alpeggio estivo è come una condanna a morte per la malga; il pascolo soprattutto quello più prossimo alla Casera viene invaso da piante nitrofile (*Rumex alpinum*, *Cirsium eriophorum*, *C. spinosissimum*, *Poa annua*) che il taglio operato dall'uomo e il continuo calpestio riescono a limitare finché la malga è in funzione; le ortiche (*Urtica dioica*) poi formano spesso una cortina invalicabile intorno alle costruzioni che rapidamente, prima le stalle poi la malga, vanno in rovina; il tetto crolla, si aprono falle nei muri, le finestre e le porte vengono sfondate, e quella che era stata un animato centro di vita diviene in breve un rudere. È veramente uno spettacolo che stringe il cuore vedere una malga in rovina, mi dà l'impressione che una parte di noi uomini, della nostra stessa umanità, muoia.

E la distruzione di una malga è solo un aspetto di quel più generale, vasto e grave fenomeno che è l'abbandono della montagna. Perché l'abbandono della montagna, seppure dal punto di vista sociologico giustissimo e inevitabile, è pur sempre, a mio avviso, una sconfitta per l'uomo. Rappresenta infatti la morte di una civiltà che era in un equilibrio, almeno parziale, con l'ambiente naturale, sotto la spinta della civiltà industrializzata e consumistica che, seguendo il dio profitto, tutto calpesta e distrugge, irrispettosa e scernendo i millenari equilibri della natura. Ho detto che l'abbandono è inevitabile; infatti troppo distanti e diverse sono le condizioni di vita e il guadagno che offrono le vallate alpine da quelle che si hanno in città. E tanto meno faticoso (anche se più alienante e meno salubre) è il lavoro in fabbrica o in cantiere da quello di malga, del bosco o del taglio del fieno. Al taglio venivano in genere adibite le donne e veniva spesso eseguito su erti pendii anche a 4-5 ore di cammino dal paese; il fieno poi, in carichi di 40-50 chili, veniva da esse portato a spalle fino in paese e per non perdere tempo, le donne, curve sotto il carico, sferruzzavano a maglia; è perciò evidente come le giovani preferiscano fare le cameriere in Svizzera o in Germania o lavorare in fabbrica in quel di Milano.

Inevitabile e inarrestabile è l'abbandono,

ma il modo in cui questo è avvenuto, è stato, in Cadore o in Carnia, davvero disastroso e direi quasi criminale; d'altronde i risultati non hanno tardato a venire: vedi alluvione del 1965 o quella ben più grave del 1966 e i continui dissesti minori di ogni anno. Infatti in ambienti in cui l'idrografia e tutta la morfologia è in uno stadio estremamente giovanile e quindi in equilibrio precario, in cui l'uomo era intervenuto in modo talora massiccio, ad alterare tale equilibrio ⁽¹³⁾, il cessare improvviso di quei lavori di ordinaria manutenzione che venivano eseguiti fino a che il pascolo e la malga funzionavano (costruzione di piccole briglie nei torrenti più rovinosi, riparazione delle briglie maggiori lesionate, canalizzazione e regolamentazione delle acque dilavanti e selvagge per ridurre al minimo l'erosione, cicatrizzazione delle piccole frane ecc....) ha dato via libera alla virulenta ripresa della erosione. In pochi anni sono state asportate enormi quantità di materiale che si è accumulato, in occasione di piene, lungo i letti dei torrenti e fiumi finché questi saturi hanno elevato il loro letto, aumentando la potenza erosiva, tutto travolgendo e infine in pianura uscendo dal corso e provocando alluvioni. Allora si tutti a piangere e a dibattere il problema, stampa, radio, televisione, governanti, salvo, passato rapidamente il ricordo e l'ammonimento, a ricominciare a non fare nulla o peggio, a intervenire indiscriminatamente e in maniera sbagliata. E non sono certamente 2 brigliette costruite allo sbocco del torrente nella valle vicino alla strada affinché si vedano (le vedano il prefetto, l'ingegnere capo del genio civile e altri notabili) o la cementazione di un tratto di pendio o la ricostruzione di un pezzo di strada, che migliorano la situazione se inizialmente non si fa nulla in alto dove veramente l'erosione può essere combattuta. Era indispensabile che i comuni, le province, lo Stato, per mezzo del genio civile, subentrasse negli interventi in maniera massiccia, man mano che gli abitanti abbandonavano la montagna. Non si può alterare un equilibrio estremamente delicato, poi piantare tutto lì sperando che non succeda nulla; è come fare un ponte, segare alla base un pilone e sperare che questo stia su. Ma mi fermo, lo spirito polemico che si sveglia in me ogni volta che vedo un bosco distrutto, un ponte divelto, una strada troncata a metà, un pendio tra-



Vitella di razza bruno alpina.

sformato in rovinoso torrente, mi può portare lontano dal tema prescrittomi e inoltre continuando il discorso ci si avvia inevitabilmente verso le responsabilità politiche, argomento che qui non è la sede di affrontare.

NOTE

(*) Casera è un edificio almeno parzialmente in muratura, in cui si lavora il latte e si fa stagionare il formaggio; è corredata da «stalle» o stalloni (spesso molto semplici: una tettoia chiusa ai lati da muretti e parzialmente limitata da porte in legno); è situata di norma al limite superiore del bosco nella fascia in cui esso cede il passo agli alti pascoli (nelle Alpi Carniche e nel Cadore orientale essa si trova in genere tra i 1650 e i 1750 m di quota). Casera è sinonimo di malga e in questa sede, i due termini verranno usati di norma l'uno per l'altro.

(1) Mucca derivata dall'incrocio fra bovine di razza bruno-alpina e di razza pezzata (verosimilmente pezzate brune di origine austriaca) che ha il muso bianco mentre il resto del corpo è grigio scuro o marroncino. Questi incroci sono ora scomparsi soppiantati dalle bruno-alpine «selezionate» di razza pregiata.

(2) Tuttavia anche per comodità di esposizione considererò l'insieme di questi ondulati pianori

minori come facenti parte di un unico altopiano.

(3) Sulla origine di Sauris c'è chi parla di un cacciatore tedesco, chi di alcuni disertori austriaci rifugiatisi qui sicuri di non essere rintracciati; tuttavia è probabile che si tratti di una corrente migratoria proveniente dal Tirolo orientale.

(4) Soprannome del signor Antonio Darin Zoldane, capo pastore a Razzo intorno agli anni 1960.

(5) Ho potuto effettivamente osservare che tra le mucche, alcune sono in rapporti amichevoli, mentre verso le altre hanno rapporti ostili che perdurano per tutta la convivenza in malga. Non ho mai effettuato ricerche sul comportamento animale, ma può darsi che questo dipenda dall'instaurarsi di rapporti gerarchici all'interno della mandria.

(6) È questo di tipo «Montasio», formaggio che viene preparato seguendo vecchie tradizioni in tutta la parte più orientale dell'arco alpino. Si hanno piccole variazioni nell'esecuzione e quindi nella forma, gusto, «grana», tenore in grassi a seconda delle diverse regioni e anche delle diverse vallate.

(7) Questo perché, come sarà spiegato in seguito, la quantità di burro e formaggio che verrà dato ai possessori delle mucche è in proporzione al latte prodotto. In altre malghe meno organizzate la pesatura del latte viene fatta solo all'inizio, a circa metà e alla fine del soggiorno montano.

(8) A Razzo ci andavano solo le mucche, le manze e le vitelle andavano in una succursale, da Polonio (fig. 7) a Casera Federata (piccola malga su un piccolo pianoro a NW di quello di Razzo).

(9) Infatti in questo mondo dove anche i prodotti alimentari sono così industrializzati e tutti con lo stesso sapore, la genuinità e la bontà del burro e soprattutto del formaggio di malga, grasso, morbido, saporito, fanno sì che questa sia merce richiestissima e con alto prezzo sul mercato.

(10) Rimanere in «gervasia» significa rimanere in malga oltre la data di chiusura con le proprie mucche, a proprie spese, in forma privata. Viene attuata in genere da quei proprietari di più capi (20-30) che approfittando di un buon settembre sfruttano il pascolo più a lungo.

(11) Questi infatti vengono dapprima portati alla sede della latteria in paese e solo successivamente, fatti i conti e calcolato quanto prodotto va a ciascun socio, questo viene consegnato.

(12) Uomo che nella segheria regola la posizione del tronco mentre viene segato.

(13) Cattura, deviazione dei corsi d'acqua, localizzazione di bacini artificiali su pendii potenzialmente franosi, opera di disboscamento talora eccessiva, distruzione, soprattutto nei pressi delle malghe, della cotica erbosa lungo i tratturi percorsi dalle bestie, ecc...